

用音乐演绎诗歌之美

——访《锦绣成都》创作者黄天信、邓堃蓉

本报记者 杨文娟 实习记者 李林昶



“九天开出一成都，万户千门入画图，草树云山如锦绣，秦川得及此间无……”8月初，在中央电视台大型音乐节目《经典咏流传》第三季的舞台上，一曲气势磅礴的《锦绣成都》，让现场观众瞬间“沸腾”了。

这首改编自李白经典诗作《上皇西巡南京歌》（其二）的歌曲，采用了现代流行音乐手法与古诗词结合、古风与摇滚碰撞、和诗以歌的方式，用四川方言唱出了繁华成都的大气之美，展开了一幅锦绣成都的美好画卷。

8月5日，记者与《锦绣成都》的两位创作者、表演者——四川音乐学院教师、青年作曲家黄天信，都江堰市奎光小学副校长邓堃蓉面对面，听他们讲述《锦绣成都》背后的故事。

“和诗以歌”赞锦绣成都

“我觉得够四川的，你的歌里面，我可以看见宽窄巷子，我可以看见巷子里的茶铺，看见层峦叠嶂的青城山。”在《经典咏流传》节目中，鉴赏团成员廖昌永这样评价黄天信和邓堃蓉带来的《锦绣成都》。

曾经是语文老师的邓堃蓉酷爱传统文化，对于《中国诗词大会》《朗读者》等文化节目非常喜欢。2017年，《经典咏流传》播出后，邓堃蓉成了节目的忠实“粉丝”，她还将节目推荐给合作伙伴黄天信。《经典咏流传》里的歌曲给了邓堃蓉许多启发，她发现经典古诗词与现代流行音乐相结合，“和诗以歌”会让人更容易理解晦涩难懂的古诗词。于是，在她与黄天信的合作中，不再局限于流行歌曲的制作，开始尝试古诗词与现代音乐的融合创作。

2018年，两人开始思考能否创作出呈现成都“大气”的古风曲目。“我们看了许多作品，发现很多人写成都的安逸舒适、成都的美、成都的小吃，但很少有人写成都的‘大气’。我们想从‘大气’这点来概括成都，就想到了李白的《上皇西巡南京歌》（其二），诗的前两句一下子就把成都的‘大气’给呈现出来了。”邓堃蓉告诉记者。

想法有了，邓堃蓉立刻付诸实践，很快完成了歌词改编创作。黄天信在谱曲时，认为李白

的诗词大气磅礴，十分豪放，曲调不仅要有古风古韵，还要有“摇滚”元素。黄天信说：“像李白的诗句‘仰天大笑出门去，我辈岂是蓬蒿人’，就显得非常豪迈，并且很‘摇滚’。”

很快，结合四川传统民间小调、古琴，黄天信完成了谱曲。在完成吉他弹唱、电脑制作、和声伴奏后，这首《锦绣成都》被上传到音乐平台，连续3天一直在新歌推荐榜首页。2019年，《经典咏流传》节目组发布校园原创歌曲征集令，邓堃蓉上传了她和黄天信的作品，最终他们获得了前往北京录制节目的机会。

对于黄天信来讲，在北京的录制过程是一次“冒险”。黄天信会谱曲、会制作，就是很少唱歌。导演组希望黄天信能用四川方言唱出《锦绣成都》，黄天信很犹豫：“我怕自己把自己的歌给毁掉。”最后，经过一系列内心挣扎和多次练习后，黄天信和邓堃蓉圆满完成了节目录制。

8月1日，大气磅礴而又不失蜀风韵律的《锦绣成都》在电视上播出后，得到了全国观众尤其是四川观众的赞赏。这件作品被越来越多的人熟知，黄天信和邓堃蓉也收获了许多“粉丝”。面对赞誉，黄天信和邓堃蓉表示，除了激动和自豪，他们最开心的是这种传统文化和现代流行音乐手法结合的创作方式得到了受众的认可。



做传统文化的传承者



“中国传统文化博大精深，让孩子从小学习传统文化，对他们的成长很有益处。”在当过语文教师的邓堃蓉看来，将经典古诗词与艺术结合，有利于优秀传统文化的传承。

2018年，邓堃蓉所在的都江堰市奎光小学举行开学典礼时，她作为主策划人，推出了一系列以诵经典为主题的活动，带领孩子们通过朗诵、情景剧等形式演绎经典古诗词。2019年，成都石室中学迎来2160周年校庆活动，邓堃蓉和黄天信应邀指导学生排练节目。“我们当时创作了情景剧，其中的曲目就是《锦绣成都》，孩子们很喜欢这个节目，每次排练的时候都特别积极。”黄天信说。

这些年，邓堃蓉和黄天信在音乐合作上越来越默契，他们不仅在学校音乐教育中传承优秀传统文化，还一直致力于志愿服务。

新冠肺炎疫情暴发之后，邓堃蓉和黄天信创作了公益歌曲《有你相依》，致敬在抗击疫情中冲锋在前的“战士”。“……你的爱让我坚持到底，陪伴在我新生的日子里，让我感到力量和生命的意义……”这首歌唱出了对

“最美逆行者”的敬意，唱出了同舟共济，鼓舞了人们战胜疫情的信心。

“当时创作这首歌的初衷，就是想把自己对无私奉献的医生、军人的崇敬表达出来。”回忆起创作《有你相依》的过程，邓堃蓉表示：“当时看了抗疫前线的报道，我的内心很受触动，立刻就给黄老师打电话，这是我们创作生涯中作品完成得最快的一次。”邓堃蓉说，作为文艺人的责任感和使命感，给了他们创作的冲动和灵感，作词、谱曲、电脑制作、录音……他们不到四天时间就完成了歌曲创作和录制。作品推出后，被广大市民转发点赞。后来，两人还共同创作了多首抗疫歌曲，传播正能量。

“下一步，我们将继续创新创作现代流行音乐与传统文化相融合的作品。”采访中，黄天信告诉记者，四川优秀传统文化源远流长，丰富多彩，作为四川人，他们希望创作呈现更多有关四川文化、四川历史名人的音乐作品，“《锦绣成都》只是开始，我们会更加努力，继续走好用音乐传承文化这条路，创作出更具魅力的音乐作品。”黄天信说。



“初心”“点赞”“二维码”等被收入新版《新华字典》

新华社北京8月10日电(记者史竞男)收录新词“初心”“点赞”“二维码”，增加新义项“卖萌”，文字有了声音、笔画有了动态……记者从8月10日在北京举行的《新华字典》新版首发暨商务印书馆文教读书月启动仪式上获悉，新推出的《新华字典》第12版在科学性、规范性和实用性等方面跟进社会发展，更加适合新时代读者需要。

《新华字典》是新中国第一部现代汉语字典，目前已成为中国人乃至全球许多国家和地区汉语学习者的必备工具书，获得过“最受欢迎的字典”和“最畅销的书（定期修订）”两项吉尼斯世界纪录，目前印行超过6亿册。

中国社会科学院语言研究所所长刘丹青表示，《新华字典》第12版于2013年筹备修订，2015年正式启动并逐步实施。此次修订主要有八项内容：一是根据国家规范和教学需求，增补字头；二是跟进时代，适量增补新词；三是贴近生活，增补新义新用法；四是与时俱进，完善字词释义；五是满足需求，增补实用字音；六是体现规范实用，完善《部首检字表》；七是依据权威资料，更新附录信息；八是正文每页附二维码，借助纸书+二维码的形式，实现了媒体融合的二次升级，可以视听结合。

商务印书馆党委书记、执行董事顾青表示，《新华字典》已延递12个版次，及时反映了社会变迁与进步。商务印书馆以《新华字典》新版首发为序幕，启动“新华绽放——商务印书馆文教读书月”活动，将推出“涵芬大讲堂”“2020阅读行动论坛”“文教类图书新书发布会”“家庭书架推荐”等系列活动，向读者推荐经典名著和精品好书，助力全民阅读。

八达岭长城所在地北京延庆将打造100家“长城人家”

新华社北京8月11日电(记者魏梦佳)北京市延庆区是著名景观八达岭长城所在地。记者日前从延庆区获悉，今年起，当地将围绕八达岭长城、九眼楼长城等长城文化景观区域，逐步有序打造100家主题民宿“长城人家”。

2019年，中国北京世界园艺博览会在延庆举办，带动了当地民宿业蓬勃发展，催生了200余家“世园人家”精品民宿。截至目前，延庆已开业精品民宿、民宿小院共419处，实现民宿在全区遍地开花的布局。近期，位于长城脚下八达岭镇石峡村的石光长城精品民宿揭牌，拉开延庆打造“长城人家”民宿品牌实现富民的序幕。

延庆境内明长城达179.2公里，约占北京长城总长度的三分之一。北京市延庆区相关负责人介绍，延庆将培育100家融入长城文化、长城元素的“长城人家”民宿，深入挖掘长城文化、讲好长城故事，为游客提供长城脚下的生活体验和度假方式。

此外，在8月8日至10月7日举行的北京长城文化节上，延庆区还将承办文化长城、生态长城、创意长城3大主题7项亮点活动，例如长城修缮文献数字展、长城公益线上讲堂、“长城华颂”华服节日文化市集、“夜游长城”体验项目等，同时还将举办八达岭长城峰会，研讨新时期长城保护利用及长城文化传承问题。

据悉，北京长城文化节期间，延庆近年来重点打造的九眼楼长城自然风景区也将正式开放。



眼下正是川西高原最美的季节，骑行、自驾游、自驾游爱好者经过四川省甘孜藏族自治州理塘县毛垭大草原。

叶强平 陶军 摄

佛山盲公丸

黄超鹏

一提到广东佛山，大家可能第一时间会想到功夫大师黄飞鸿，想到无影脚，或者是叶问咏春拳。不过，我想到的却是佛山一道叫陈式盲公丸的菜式，它和佛山功夫一样，深受大家欢迎。

盲公丸其实跟盲人一点关系都没有。据传在清朝年间，佛山南海有位名叫陈茂公的厨师，很擅长制作各种肉丸，还用大地鱼、虾籽等熬制出一款佐送肉丸的美味汤底，味美鲜香，名噪一时。随后，经过几代人的不断传承与研发，陈茂公的后代又发明了一种融合鱼肉、猪肉、鸡肉三种肉类为一体的肉丸。为了检验创新成

果，他们还请来多位美食家，现场进行盲试，用布蒙住眼睛，单凭味觉与嗅觉去品试各种不同的肉丸。最后，一众美食评委一致认为这种三合一的肉丸最佳。因为肉丸是盲试出来，加之陈茂公的茂公与盲公谐音，大家便称呼此丸为盲公丸。而且，盲公丸一名还与佛山另一道盲公饼名字相仿，无形间相互助力，形成品牌效应，让盲公丸的名声更加响亮。

盲公丸的制作方法跟普通肉丸大致类似，不过在选材上十分严格。首先鸡肉得选用三黄鸡。三黄鸡指的是一种羽毛黄、爪黄、喙黄的鸡品类，肉质细腻，味道鲜美；鱼肉则是

用鲮鱼肉，最好的是用佛山本土甘竹地区产的鲮鱼，鲮鱼肉胶质较多，易于塑形酿煮；猪肉不能过肥过腻，又不能过硬过多筋，得选嫩滑的部位。三种肉打成肉糜后，还需要人工摔打，这一步骤便是广东人常说的起胶。起胶后，师傅用手捏出一颗颗盲公丸，是像橄榄球般的椭圆形，肉质饱满，体积比一般的肉丸要大上了一倍，在汤汁中煮熟后会浮起，捞起来，三颗盲公丸便是一碗。

一咬盲公丸，便会感受到肉汁的鲜美和隐隐的陈皮味。在肉中加入陈皮，一来可以去腥去腻，二又提鲜，还能让盲公丸带有陈皮果香。近

年来，盲公丸在原味的基础上又开发出辣味盲公丸和芝士盲公丸，供食客选择。辣味盲公丸满足了一部分食客嗜辣的喜好，芝士盲公丸则如同章鱼小丸子等时尚小吃一样，俘获了年轻人的心。

一道简简单单的肉丸，吃出了数代人的坚守与不断精进，在传统的基础上励精图治，勇于创新，打造出一款家喻户晓的岭南美味。

